

TORNAMAGNO

MARCHE ROSSO IGT



- Tipologia:** vino rosso
- Prima annata di produzione:** 1985
- Zona di produzione:** collinare tipica della regione Marche
- Terreno:** breccioso e di medio impasto
- Vitigno:** Montepulciano e Sangiovese
- Sistema di allevamento:** cordone speronato
- Resa:** 90 quintali di uva ad ettaro
- Lavorazione:** raccolta manuale delle uve, macerazione con le bucce per 10-15 giorni a temperatura controllata. Successiva lavorazione in acciaio per circa 24 mesi. Conservazione in piccole botti di rovere per almeno dodici mesi e successivo lungo affinamento in bottiglia
- Grado alcool:** 13,5% vol
- Colore:** limpido, rosso rubino intenso con riflessi granati, consistente
- Profumo:** intenso, persistente, fine, ampio, fruttato con note di frutta matura e confettura di marasca, floreale con sentori di petali e fiori rossi appassiti e lievi espressioni vegetali. Con l'invecchiamento subentrano sottili eteree note di vaniglia e legno di liquirizia
- Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, giustamente tannico, robusto, equilibrato, armonico, con sottili e persistenti note gusto-olfattivo di frutta rossa matura, spezie dolci, goudron
- Abbinamenti:** preparazioni molto strutturate: piatti succulenti, saporiti, ricchi di aromi e spezie. Primi piatti con ragù di cacciagione e selvaggina. Carni bovine, suine, ovine cotte con intingoli, aromatizzate con aglio, rosmarino e tartufo, selvaggina da penna ripiena, selvaggina da pelo in salmì, formaggi stagionati anche maturati con erbe
- Temperatura di servizio:** 18° C
- Calice consigliato:** vini rossi di gran corpo